

ENRIQUEÇA SUAS BEBIDAS COM BETA GLUCANA DA AVEIA

Desde sucos enriquecidos, bebidas energéticas e shakes substitutos de refeições, as bebidas funcionais estão se tornando, cada vez mais, parte de um estilo de vida saudável. Elas não oferecem apenas uma variedade de benefícios nutricionais para a saúde e bem estar, como a saúde digestiva, saciedade e controle do colesterol, as bebidas funcionais se alinham também a tendências por conveniência¹.

A medida que os fabricantes lançam novos produtos para atender à demanda dessa categoria, a fibra sobe para o topo da listas de ingredientes. Entre 2010 a 2014 houve um aumento de 56% no lançamento global de bebidas contendo fibras². E, enquanto há muitos ingredientes de fibras que podem ser adequados para esta categoria, a beta glucana da aveia é a opção ideal devido aos seus numerosos benefícios nutricionais.

A beta glucana da aveia ajuda a manter o colesterol sanguíneo saudável e promove a resposta glicêmica pós-prandial saudável. Também pode ajudar na saúde gastrointestinal e auxiliar no controle de peso por meio da redução de gordura e calorias. Dados também indicam que a ingestão de beta glucana da aveia pode promover a saciedade³. No Brasil, a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - concedeu a seguinte alegação funcional para produtos alimentícios com beta glucana de aveia: “beta glucana (fibra dietética) ajuda a reduzir a absorção de colesterol. O consumo precisa estar associado com uma dieta balanceada e hábitos saudáveis de vida”.

No entanto, nem todas as fibras de beta glucana da aveia oferecidas no mercado funcionam bem em bebidas. Com 90% dos consumidores alegando o sabor como fator principal de compra, é imperativo que os fabricantes devem escolher uma beta glucana da aveia que não afete o sabor e a textura final de suas bebidas. O que pode ser obtido levando algumas consideração durante o desenvolvimento do produto, tais como:

QUALIDADE E PUREZA

Antes de adicionar a beta glucana da aveia a uma bebida, os fabricantes devem considerar a quantidade necessária qualificada para exigências de benefícios de saúde específicos. Para atingir a quantidade desejada, a concentração será calculada com base no tamanho das porções. Quanto menor a porção, mais concentrada a beta glucana da aveia e mais espessa a bebida. Quanto mais pura a beta glucana da aveia, menor a quantidade de ingrediente adicionado, o que pode aliviar a “espessura” e oferecer sabor e textura moderados.

SOLUBILIDADE E ESTABILIDADE

Para aplicações em bebidas é extremamente importante levar em consideração a solubilidade. A beta glucana seleo-

nada deve ser altamente solúvel, com sabor e textura lisa, sem aspereza. Além de solubilidade, os fabricantes devem procurar uma beta glucana com acidez e calor estáveis para permitir uma fácil integração em formulações de bebidas.

VISCOSIDADE

A beta glucana de aveia fornece viscosidade, portanto, os fabricantes devem considerar a viscosidade final desejada na bebida e levar isso em conta principalmente a níveis de exigências para utilização de alegação funcional. A beta glucana funciona bem em shakes e substitutos de refeição, porque os consumidores esperam um paladar mais espesso deste tipo de bebida.

A formulação com beta glucana de aveia pode ser uma maneira fácil de adicionar uma alegação funcional de saúde em bebidas, mas nenhuma alegação irá vender um produto que não tenha um bom sabor. Ao trabalhar lado a lado com um fornecedor que o auxilie a escolher o ingrediente certo, com base em qualidade, pureza, solubilidade, estabilidade e viscosidade, os fabricantes podem alcançar o melhor dos dois mundos - melhor nutrição e ótimo sabor.

REFERÊNCIAS

¹ Euromonitor Passport; Estratégias Corporativas em Saúde e Bem-estar, Dezembro de 2014.

² Innova Market Insights, 2015.

³ EFSA Comissão sobre Produtos Dietéticos, Nutrição e Alergias (NDA); Opinião Científica sobre a evidência de exigências de saúde relacionadas à beta glucana proveniente de aveias e cevadas e manutenção das concentrações normais de colesterol LDL no sangue (ID 1236, 1299), aumento da saciedade levando a redução de calorias ingeridas (ID 851, 852), redução da resposta de glicemia pós-prandial (ID 821, 824), e “função digestiva” (ID 850), nos termos do Artigo 13(1) da Regulação (EC) N° 1924/2006. Revista EFSA. 2011;9(6):2207.

* Nancy Gaul é Gerente Sênior da Categoria de Saúde e Bem-estar, Marketing Global da Tate & Lyle.

TATE & LYLE

Tate & Lyle Brasil S.A.

Tel.: (11) 5090-3952

www.tateandlylefibres.com